



vie privée | l'art du temps

évasion

Le Tiara Château Hôtel Mont Royal Chantilly*****

Du week-end romantique au rendez-vous de la clientèle d'affaires



Vous ne le regretterez pas ! Ce pavillon d'envergure inspiré des deux passions du propriétaire de l'époque, la musique et la chasse, vous permettra d'admirer la forêt à perte de vue depuis la butte où a été bâti l'édifice.

A l'intérieur, vous serez invités au lâcher-prise : que vous preniez un verre au fumoir au bord du feu qui crépite ou que vous profitiez des installations du spa pour un moment cocooning (sauna, piscine, sélection de massages dans une suite), c'est le lieu idéal pour s'évader et célébrer les moments qu'il ne faut pas oublier...

Pour cela, une sélection d'offres sont proposées et vous n'avez qu'à choisir celle qui correspond à votre séjour : offre anniversaire de mariage avec dîner servi dans un des restaurants, offre cocooning avec petit déjeuner dans votre chambre avant de savourer

le célèbre brunch puis profiter d'un départ tardif le dimanche, offre détente avec soin en duo inclus dans votre séjour, offre week-end entre filles, etc.

Quant à la table, elle fait aussi partie des plaisirs du séjour : du Stradivarius au coin de la cheminée pour un cocktail ou un snack amélioré pour les confidences, en passant par le restaurant Opéra où il faut oser le menu « dégustation » et profiter des produits du terroir revisités, laissez-vous aller.

Enfin côté business, tout le confort est également présent : 12 salles (modulables) de réunion jusqu'à 300 personnes, un business center, le WIFI gratuit dans tout l'hôtel, etc. A deux ou à plusieurs dans un cadre professionnel, tout simplement incontournable le tout à moins d'une heure de Paris.

<https://montroyal-chantilly.tiara-hotels.com>

Partez à la découverte d'un château de style néo-classique commandé au début du siècle dernier par Fernand Halphen - compositeur, élève de Gabriel Fauré et Grand Prix de Rome - à l'architecte Guillaume Tronchet.

La Rochelle, séjour marin

Pionnière en matière d'écologie, la ville et de nombreux acteurs privés mettent en place des actions de sensibilisation à destination du grand public. La Rochelle se découvre et se vit en vélo, seul ou avec un guide ! Une balade en mer est un must, et faire partie de l'équipage, est possible sur le voilier Kelone. L'exposition Climat Océan du Musée Maritime entraîne le public dans un monde fascinant encore méconnu et donne les clés pour comprendre les mécanismes de régulation du climat. Vous pourrez ensuite déjeuner à la Fabuleuse Cantine, une nouvelle forme de lieu de vie où se croisent programmation culturelle et sociale, lutte anti-gaspillage et cuisine créative.

www.larochelle-tourisme.com



Le Tour du Monde des Fêtes & Traditions

Peu importe la langue ou le pays, les fêtes et les traditions célèbrent notre rapport au monde et à la nature et nous rapprochent les uns des autres. Uniques en leur genre, elles reflètent l'âme et les valeurs de chaque culture et forment des ponts et des liens entre les civilisations. Le solstice d'été, par exemple, est fêté du Pérou au Danemark; Noël se fête sur tous les continents, à la fraîche au Canada, sous le soleil en Afrique du Sud. Cet ouvrage est une fenêtre ouverte sur le monde entier. **24,95€** www.deboecksuperieur.com



idées déco

Les œuvres des plus grands maîtres dans votre salon !

Muzéo propose un catalogue infini des plus belles et originales reproductions d'œuvres d'art de grande qualité, labellisé EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant). Tandis que l'expo Matisse vient d'ouvrir au Centre Pompidou, pourquoi ne pas s'offrir une reproduction du maître absolu de la couleur pour son salon ou son espace de travail à la maison. Personnalisez votre œuvre en choisissant le support d'impression, le format et l'encadrement. <https://fr.muzeo.com>



Lothantique, Givre Blanc

Ici, l'épice et le bois se marient sur un lit floral poudré. Habillée d'une écharpe de fourrure, cette collection joue les belles des neiges chics et sensuelles. Diffusion lente et continue d'un nuage parfumé au doux mélange de bergamote, rose et héliotrope, pour une ambiance chaleureuse et conviviale. **22€** www.lothantique.com



Faraday Paris, After the Snow

En édition limitée, la marque lance ses bougies d'exception pour Noël. *Made in France* à base de cire naturelle de soja, les parfums Feu de Bois ou Orange-Cannelle ajouterons un parfum merveilleux de fêtes dans tous les intérieurs. Sans paraffine - sans OGM - Sans colorant - Parfum de Grasse - Peut brûler jusqu'à 40h-180g. **28€.** <https://faradayparis.com>





horlogerie & joaillerie



Tourbillon Manufacture Quantième Perpétuel

Cette montre Tourbillon Manufacture Quantième Perpétuel est animée par le mouvement automatique FC-975 conçu dans un souci de précision inégalée. Il est équipé d'une ancre et d'une roue d'échappement en silicium, un matériau compensant les effets de la gravité lorsque le mouvement est en position verticale et résistant aux changements de température. Edition limitée à 15 exemplaires. **20995€** <https://frederiqueconstant.com>



Reservoir se pare de plumes

Reservoir continue d'enrichir le vocabulaire horloger avec un bracelet de montre haut de gamme, réalisé en plumes de coq. Tressé dans les ateliers parisiens Atelier M.Marceau du plumassier Maxime Leroy, le nouvel accessoire de montre se décline en quintet chromatique plein d'allure. **4590€** www.reservoir-watch.com

De milles gemmes !

Ardèche évoque, par la diversité chromatique des gemmes, la beauté des couchers de soleil sur les montagnes de la région.



Minutieusement taillées et polies pour briller de mille feux, les pierres sont juxtaposées les unes aux autres, dans un sertissage délicat. Posées comme par magie sur un filament d'or rose, elles magnifient les teintes d'un ciel crépusculaire tout en soulignant l'ondulation des montagnes par leur calibre sensiblement différent. Manchette en or rose 750/1000e, avec citrine, grenat, rhodolite, améthyste, cordièrite, topaze Blue London, diopside, péridot, tsavorite et quartz lemon sur quatre rangs: **13500€** www.isabellrelanglois.com

LUNASCOPE SPÉCIALE FRANCE FULL BLACK

Connue pour ses montres à mono-aiguille, MeisterSinger dévoile son modèle Lunascope dans une version inédite, réservée exclusivement pour la France. Habillé de noir, ce garde-temps affiche une allure plus contemporaine tout en restant poétique par sa complication et toujours aussi distinctif par le tracé de son aiguille unique. Editée à seulement 25 exemplaires numérotés, cette édition ultra-limitée attirera, sans nul doute, la convoitise des amateurs de belles mécaniques.

3890 €
www.meistersinger.com



Tourbillon Talisman !

La toute nouvelle collection RM 71-02 Tourbillon Automatique Talisman porte la couleur à son apogée. Une collection composée de dix modèles, présentés chacun en édition limitée de 7 pièces, célébrant la quintessence des années 70. Cette décennie a vu naître une tribu urbaine de noctambules révélant à la nuit tombée leurs plus beaux plumages. Une profusion de couleur et une association de pierres précieuses inédites chez Richard Mille. www.richardmille.com



mode & accessoires

Optimiste comme la Gentle Factory

La Gentle Factory souhaite aborder l'avenir de manière positive. La capsule « Optimiste », montre qu'il est possible de consommer plus durable et plus local, toute la collection a été réalisée en France de façon responsable. Le Sweat Sacha, sérigraphié «Optimiste» dans une typographie simple et minimaliste, est confectionné dans un molleton non gratté de couleur corail. **65€** www.lagentlefactory.com



Rossignol et Castelbajac

Depuis 2006, l'imaginatif créateur de mode français Jean-Charles de Castelbajac a intégré un design créatif et énergique dans sa collaboration avec Rossignol. La veste pour femme Furi Down présente le style caractéristique de JCC avec des fermetures éclair colorées, une capuche avec une doublure en fausse fourrure et un motif tissé inspiré par l'imagination du designer. Ce blouson de bombardier fonctionnel est unique et féminin et procure une chaleur agréable grâce à son isolation de haute qualité. Doudoune **870€, pantalon 430€** www.rossignol.com



Easie de Mr Marvis

Les Easies sont les pantalons les plus chics et confortables jamais conçus. Le tissu se compose de 73% de coton biologique certifié GOTS, de 17% de polyamide et de 10% d'élasthanne. La poche cachée zippée pour les objets de valeur, tels que votre téléphone, trouve aussi sa place sur les sweatpants parfaits. Les Easies sont disponibles en sept couleurs, sept tours de taille et trois longueurs. **99€** www.mrmarvis.fr



BEE&SMART, UN SAC JUSTE IDÉAL !

Une course imprévue, un dimanche matin au tennis, une virée à deux roues, un weekend last minute... Le Honey Bag a été imaginé tel un sac compact avec un large contenant, une résistance exceptionnelle et une allure unique. Doté d'un volume suffisamment important pour contenir un casque, il est à peine plus large qu'une feuille A4, une fois replié dans sa pochette. Bee&Smart innove en créant un concept de sac pliable en néoprène, résolument moderne et dont l'usage se limitera à l'étendue de l'imagination. **199€** www.bee-et-smart.com



gastronomie



La carte du Clarence s'invite chez vous

En cette fin d'année, nous avons tous besoin de douceur et de se faire plaisir ; c'est ainsi que l'équipe du Clarence - qui célèbre ses 5 ans - a conçu une offre à emporter pour illuminer vos soirées à la maison. Le chef Christophe Pelé et son équipe ont ainsi imaginé une nouvelle carte généreuse et festive pour enchanter vos dîners. Apéritifs, entrées, plats et desserts réalisés par la brigade vous attendent, aux côtés d'une sélection de plaisirs de l'épicerie composée de produits faits maison et d'une

sélection "coup de cœur" provenant des fidèles producteurs de l'établissement.

Le chef sommelier Gaëtan Lacoste a de son côté sélectionné une trentaine de flacons qui accompagneront à merveille votre soirée. N'hésitez pas à le contacter par téléphone (01 82 82 10 10) ou par email (g.lacoste@le-clarence.paris) si vous souhaitez vous faire conseiller, il sera heureux de partager sa passion avec vous.

Cette nouvelle carte est disponible le soir à emporter entre 18h et 19h ou en livraison entre 18h et 20h.

Commande avant 16h sur www.le-clarence.paris

Foie gras millésimé 2020

2020 est l'année du centenaire de la Maison Lafitte.

Cette Maison familiale landaise met à l'honneur pour les fêtes de fin d'année un coffret très spécial pour célébrer ses 100 ans. Les meilleurs foies gras de canard entiers des Landes sont préparés à l'ancienne, selon la recette traditionnelle Lafitte, avec

uniquement du sel, du

poivre et des épices.

32,00 € pour 180 g

www.lafitte.fr



Du Caviar respectueux 100% Français !

Les professionnels Caviar Perle Noire apportent le plus grand soin à chaque étape de l'élaboration du caviar, dans le plus grand respect du poisson et de son écosystème.

Pour les fêtes de fin d'année, Caviar Perle Noire, artisan-producteur installé dans le Périgord Noir, propose un nouveau coffret cadeau Made in France : le coffret Caviar Perle Noire comprend une boîte de caviar Classique de 30g et 2 cuillères en nacre.

79€. www.caviar-perle-noire.com



Francois Doucet, un écrin de douceurs

50 ans de passion, de gourmandise et de grande confiserie, dans ce magnifique coffret, où chaque création est issue du terroir provençal. De vraies confiseries de Provence à base d'amandes et de fruits récoltés dans les meilleurs vergers de la région. Un subtil équilibre entre chocolats équitables, fruits d'exception, savoir-faire et recettes authentiques. 600gr, 70,55€

www.francois-doucet.com



COFFRET POIVRES TERRE EXOTIQUE



Amateurs de cuisine, voyagez à travers le monde avec ces 4 poivres ! Découvrez que le poivre Timiz pousse à l'état sauvage dans les forêts éthiopiennes, que le poivre Cubèbe est récolté sur l'île de Java en Indonésie. Au cœur des forêts malgaches, les lianes de poivre Voastiperifery peuvent atteindre 10m de haut ! Enfin, le poivre long rouge de Kosta est très rare. Il

pousse au Cambodge, au nord du mont Bokor. A vous de laisser cours à votre imagination pour de saveurs surprenantes.

29,99€ www.terreexotique.fr



Nicolas Alziari, Coffret Diamant Noir

Ce joli coffret comprend une préparation culinaire de 250ml à base d'huile d'olive vierge extra et d'arôme naturel de truffe, ainsi qu'une sauce à la truffe (80gr) et un sel de camargue à la truffe (50gr). Indispensable pour vos plats festifs ! 26€30

www.alziari.com.fr

bien-être



Boss Bottled eau de parfum

Un éclat de pomme et de bergamote, contrasté avec l'essence de poivre noir, éveille les sens. Le cœur épice se déploie avec des huiles addictives de châtaigne, de cardamome et de cannelle, menant à des notes de fond de vétiver foncé et de musc pour offrir une finition fumée sur la peau. Une forte concentration d'ingrédients naturels exclusivement associés à de nouvelles méthodes d'extraction innovantes crée un parfum singulier et luxueux aux facettes contemporaines surprenantes. 50ml, 76€ ; 100ml, 100€



NUIT BEAUTÉ EN SOIE

iSeelk propose une collection de taies d'oreiller et d'accessoires de luxe en pure soie de murier aux vertus anti-âge, destinée au visage et aux cheveux. Cette soie de 22 mommes, d'une qualité incomparable, agit comme un soin aux multiples bienfaits : anti-rides, hydratante, anti-bactérienne et anti-frisottis pour le plus grand soin de la peau et des cheveux. 4 coloris : gris, ivoire, champagne et rose. 69,90€ www.iseelk.com

Peptid 7, un sérum indispensable

Peptid 7 est une nouvelle marque de cosmétiques naturels dont l'actif star est le peptide SDKP contenu dans son Life Serum. Surnommé la molécule de vie par les scientifiques, celui-ci s'adapte de manière intelligente aux besoins de chacun pour restaurer les 7 facteurs clés de jeunesse. Pour personnaliser son sérum en mode mix and match, la marque propose une gamme de drops. Sensitive drop ou comfort drop, chacun pourra customiser son soin à l'envi. Coffret Life Serum + 1 Drop - 68€ www.peptid7.com





champagnes



Mumm Cordon Rouge Vinotherapie 1961

Dans cette cuvée, le Pinot noir (71%) issus des meilleurs crus de la Montagne de Reims apporte beaucoup de caractère à l'assemblage de cette cuvée vintage dosée à 4 g/l de sucre. De son côté, le Chardonnay (29%) apporte une fraîcheur et une finesse étonnante à ce vin riche et puissant. Le Magnum 150cl de Mumm Cordon Rouge Vinotherapie 1961 est en vente 1400€ à la boutique Mumm de Reims.

www.mumm.com

Cuvée Les Gouttes d'Or

Champagne Gerin sublime le Chardonnay grâce à cette cuvée unique. Dès le nez, agrumes, poire et notes de torréfaction se répandent, avant de laisser la place à une bouche toute en pureté. Beaucoup de fraîcheur au palais, une merveilleuse délicatesse de bulle et toute l'élégance du chardonnay qui se révèle en finesse.

47,90€ www.champagne-gerin.com



Cuvée Parallèle, Premier Cru - Champagne Colin

Il y a ceux que l'on aime un peu, ceux que l'on aime beaucoup, et ceux qui s'imposent comme une petite révélation : la cuvée Parallèle est de ceux là. Cet Extra Brut Blanc de Blanc (100% chardonnay), qui a tout pour plaire passionnément, est très peu sucré (3g/l seulement) ; c'est un vin d'un grand raffinement certes, mais au nez son énergie ronde et fruitée est tout sauf candide. Explosif en bouche, sa minéralité et son parfum font l'effet d'un uppercut gustatif. D'une fraîcheur saline, il fait saliver. Tendru mais ample, rond mais acidulé, ce champagne à budget raisonnable est une découverte que l'on ne peut que partager. A l'apéritif, sur des fruits de mer... Vous ferez des heureux. 27 €

www.champagne-colin.com



Bollinger PN VZ15

Ce vin se caractérise à l'ouverture par des arômes de noyau de cerise, de fruits confiturés et de figue séchée. Riche et complexe, le nez développe ensuite un registre grillé et pâtisseries, accompagné de

notes d'aubépine et de poire. La bouche libère des saveurs de pêche et d'abricot, relevées par des notes de noisette et de fleur d'acacia. 89€

www.champagne-bollinger.com



TERROIR PREMIER CRU

Au nez, des notes douces de miel d'acacia, de poire, de fruits blancs et d'agrumes frais laissent ensuite place à des arômes gourmands. À l'attaque, c'est le terroir qui prend le pouvoir : la minéralité d'un sol crayeux après une légère pluie sur les coteaux de la Côte des Blancs, la rocaillie des pierres calcaires emblématiques de la Champagne s'expriment pleinement. Puis, les Pinots Noirs épicés du Sud de la Montagne de Reims apportent puissance et charpente douce à ce vin ciselé.

39€ www.nicolas-feuillatte.com

Leclerc Briant, Premier cru extra brut

Dès le premier nez, les notes pâtisseries séduisent : brioche, beurre, noisette grillée, miel... suivies, après aération, de notes iodées et plus fruitées comme la reine-claude, la pomme chaude, la grenade et le pomélo. L'approche dans le palais est nette et le milieu de bouche confère à la fois de l'ampleur et de la salinité : un équilibre qui achève la dégustation, boostée par une finale fondante et savoureuse.

49€ http://leclercbriant.fr



spiritueux



Maison la Mauny le Nouveau Monde

Fruit d'une interprétation libre et personnelle du Maître de Chais, ce rhum se distingue par un caractère unique et exceptionnel, grâce à l'assemblage de douze cuvées de quatre millésimes rares. Il associe sans complexe les délicates fragrances caractéristiques de la Maison avec des notes épicées et boisées : un bel exemple de complexité aromatique soutenu par une structure toute à la fois présente et mesurée. 41% Vol. Distribution en circuit Cavistes par Dugas. 170€ www.maisonlamauny.com

Aberlour 16 ans Double Cask

Aberlour 16 ans est issu d'une double maturation en fûts de sherry et de bourbon. Ce sont ces fûts qui lui confèrent singularité, profondeur, ainsi qu'un caractère fruité et épicé. 70 cl, 43%. 65€ www.aberlour.com



Dom Pacello Royal Orange

Pour fêter ses 150 ans, la Maison Massenez a pensé aux fans de cocktails avec sa liqueur que vous pourrez tester à la réouverture de tous les plus beaux bars, restaurants et palaces du monde entier. De génération en génération et sans interruption depuis 1870, la

Maison fait redécouvrir les eaux de vie, crèmes et liqueurs de fruits à travers des cocktails surprenants. Au cœur de l'Alsace, dans le Val de Villé, elle a su maintenir une production faite d'innovation et d'excellence. L'un de ses best sellers est toujours le Golden Eight, une liqueur de poire avec sa carafe gravée. Boutique Miss Massenez 1 Zone Industrielle du Haechy 67220 - Dieffenbach-au-Val www.massenez.com



Calvados Experience by Pierre Magloire

Rendez-vous en Normandie, dans la plus ancienne maison de Calvados pour un voyage initiatique à travers notre histoire, des Vikings jusqu'à nos jours : à la découverte de la mystérieuse transformation des pommes des vergers normands jusqu'à l'elixir apprécié dans le monde entier, vous pourrez y découvrir le VSOP de Pierre Magloire. A travers les différentes salles, vous serez ébloui par la mise en scène, son et lumière intensifiant la beauté du propos. Après ce parcours, vous saurez absolument tout sur cette boisson magique. Calvados Experience route de Trouville 14130 - Pont L'Évêque



Gin Premium aux Fleurs d'Immortelle

Seul gin Bio utilisant la fleur d'immortelle, Melifera nous entraîne dans un voyage olfactif enchanteur. Dans la région la plus sauvage de l'île d'Oléron, les fleurs sont ramassées à la main. La distillation s'effectue en Charente Maritime dans une maison au savoir-faire ancestral. La culture raisonnée de ses botaniques et son environnement préservé révèlent un engagement total pour la nature et l'excellence. 70cl, 45€ www.melifera.fr





vins à déguster (avec modération)

Dame de Trottevieille 2015 – Saint Emilion

Parfois il faut savoir se faire plaisir en s'offrant un excellent flacon : La Dame de Trotte Vieille est le second vin du château Trotte Vieille, élaboré à partir des jeunes vignes du domaine. L'assemblage de merlot (58 %) et de cabernet franc (42 %) donne un vin complexe à la robe grenat. Au nez, il séduit par un bouquet subtil d'arômes de baies noires mûres, d'épices douces, de sous-bois. La bouche est veloutée, charnue, avec des tanins soyeux. Le côté fruité est souligné par des notes de réglisse, de moka. Le vieillissement en barrique de chêne durant neuf mois apporte à la cuvée sa belle complexité aromatique. Elle est parfaite avec un beau chapon, une belle pièce de bœuf, grillée ou en sauce, du gibier avec un accompagnement de champignons.

50 € www.lagrandecave.fr



Le Clarence de Haut-Brion 2009 : Le caractère d'un grand cru accessible immédiatement

Très proche en élégance et en style de Château Haut-Brion, ce petit frère - harmonieux et racé - est une ode au terroir particulier des Graves avec son nez de tabac et de fruits noirs. Le Clarence de Haut-Brion réunit toutes les qualités d'un grand vin, tout en arrivant plus rapidement à maturité. Pour information, cette bouteille est trouvable à La Cave du Château, sur place et online. 150€ www.lacaveduchateau.paris

Château de Millery 2016, Saint-Emilion Grand Cru

Le nez est très expressif avec des arômes de fruits rouges, de groseille, de framboise, accompagnés de noix de muscade. Le vin se livre séducteur, très pur à travers des notes montantes et fraîches. La bouche est veloutée, toute en gourmandise grâce au merlot et vibrante portée par la tension des cabernets francs. Les tannins fins, crayeux présentent une belle minéralité. La finale est très longue, équilibrée et d'une belle persistance aromatique tout en fraîcheur. 50€ <https://vins-saint-emilion.com>



Cornas 2015 (J.Denuzières)

Ce vin de la Vallée du Rhône septentrionale est issu d'une parcelle de 1.20 hectares située sur le lieu-dit « En Sauman ». 100% syrah, il est vinifié selon des méthodes traditionnelles en foudre de bois, puis en barriques pendant plusieurs mois et révèle tous les arômes et la complexité de son terroir. Il a une belle robe de couleur rubis pourpre, un nez qui exprime des notes de cerise, de chocolat noir et de poivre concassé. D'une belle maturité, sa bouche est ample avec de la tension et un boisé subtil. Il charme par ses notes de petits fruits rouges ainsi que par sa texture veloutée aux tanins soyeux.

Servi à 15/16°, ce vin sera épatant avec de l'agneau rôti, des viandes rouges, le gibiers, les volailles et aussi sur les fromages affinés.

29,10€ <https://primavinae.com/>



Mercurey «L'Automne» 2018 Domaine Levert-Barault (Domaines Famille Picard)

Plantureuse au-delà du possible, la Bourgogne reste vénérée des gourmets de tous poils, à la fois pour ses variétés culinaires et pour la qualité de ses vins. Certains d'entre eux atteignant des tarifs stratosphériques, les petits malins se tourneront vers quelques appellations qui offrent de sages rapports prix-plaisir. La très sérieuse Maison « Domaines Famille Picard », pilotée par Francine, petite-fille du fondateur, en installant Levert-Barault parmi ses pénates bachiques, entend bien donner à Mercurey le lustre qu'il mérite. Et si par hasard vous désirez savourer l'automne, goûtez donc aux vertus goûteuses de ce Mercurey 2018 100% Pinot Noir, justement baptisé « L'Automne ». Ce n'est pas un premier cru, mais fichtre que c'est bon. Voilà du pinot noir comme on l'aime ! Droit, net, généreux, sans ces excès exubérants qui fatiguent le palais ! Dans sa rayonnante parure rouge rubis, il exhale des notes épicées, de cerises griottes, de sous-bois et humus. En bouche la matière structurée, puissante et équilibrée s'étire à l'infini. Il enchante les volailles, gibiers à poils ou à plumes. 30 € <https://primavinae.com>

L'Ebrescade 2017 Cru Cairanne (Domaine Richaud)

Une des plus grandes cuvées vinifiées sur cette appellation, dotée d'un potentiel impressionnant et d'une puissance hors norme. L'Ebrescade est une sélection parcelle du domaine sur les vignes situées sur les coteaux de l'appellation Cairanne. C'est un assemblage de Mourvèdre, Grenache et de Syrah élevés dans de grands contenants (bois) pendant 20 mois.

Grande cuvée du domaine Richaud, quintessence de Cairanne, elle exprime une aromatique intense. Des notes de fruits noirs kirschés (cerise griotte), de pruneau, d'épices. La bouche est riche et d'une puissance sans pareille. Les tanins sont fondus. Voici une cuvée dense, qui plaira à un palais d'amateur de ce type de vin et qu'un vin solaire peut garder de la fraîcheur et de la finesse. Il fera honneur à une belle volaille de Bresse, des gibiers tendres. 22 €



Domaine St-Patrice 2016 AOP Châteauneuf-du-Pape

Des sols argilo-sablonneux à dominante d'argile blanche, de l'argile rouge recouverte de galets roulés : nous voici dans le grand sud, sous le soleil de Châteauneuf-du-Pape. Petit frère du Clos Saint-Patrice que l'annuaire du Vaucluse 1863 classait au rang de « grand cru », cet assemblage (grenache, syrah, mourvèdre) offre un nez très expressif évoquant une compotée de fruits rouges et baies noires relevée d'épices. Sa complexité délicate laisse présager une grande finesse, une élégance et une belle fraîcheur que la dégustation confirme : des notes de fruits rouges délicatement épicées, de sous-bois. Un vin à découvrir ! Servi à 15-16°, il accompagne les volailles, les gibiers à plumes et à poils et les fromages à pâte molle. 42 €



Mosaïque” Syrah 2019

Le nez est fin, gourmand et frais, fruité griotte-framboise-groseille, minéral pierre à fusil et fumé avec une touche de noix et cigare. La bouche est soyeuse et fondue, fraîche jusque dans la longue persistance. 26€ www.domaine-pichon.fr

